

161

USO DE ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO DE MORANGOS (*Fragaria x ananassa* Duch) EM PÓS-COLHEITA. Michel E. Casali, J. M. Calegari, Renar J. Bender (Departamento de Horticultura e Silvicultura, Faculdade de Agronomia, UFRGS)

Este trabalho teve por objetivo testar a viabilidade do uso de atmosfera modificada na conservação de morangos em pós-colheita. O delineamento experimental utilizado foi o completamente casualizado em esquema fatorial 3x2 [Atmosfera normal (a1), Atmosfera c/ 3%O₂+10%CO₂ (a2); atmosfera c/ 5%O₂+15%CO₂ (a3)] e [7 dias; 14 dias de armazenagem] com 4 repetições. Morangos da cv. Oso Grande, provenientes de Farroupilha - RS, foram colhidos em fevereiro de 2000 e trazidos para a Faculdade de Agronomia da UFRGS, em Porto Alegre - RS. Os frutos foram pesados e distribuídos em 24 vidros de 1700ml de capacidade. Estes vidros foram divididos em 3 conjuntos de 8 vidros, sendo que 2 destes conjuntos foram tampados, vedados e interconectados em série, por mangueiras, a cilindros contendo as misturas de 3%O₂+10%CO₂ e 5%O₂+15%CO₂, respectivamente. O terceiro conjunto não recebeu misturas gasosas, ficando destampado. Todos os vidros foram colocados em B.O.D. ajustada para 1°C. Quatro vidros de cada atmosfera permaneceram armazenados por 7 dias, enquanto o restante permaneceu por 14 dias. Ao final de cada período de armazenagem foram feitas as seguintes avaliações: análise visual dos frutos, peso, resistência à deformação da polpa, pH e acidez total titulável (ATT). As análises de conteúdo de ácido ascórbico (vitamina C) e açúcares totais estão em andamento. Em termos gerais os frutos que ficaram armazenados por 7 dias, tanto nas atmosferas a2 e a3, apresentaram o melhor estado de conservação, representado pela melhor aparência, menor perda de peso e maior firmeza de polpa. Na atmosfera a1, os frutos apresentaram um maior valor de % ATT do que nas demais atmosferas, tanto aos 7 como aos 14 dias de armazenagem. O pH dos frutos mantidos na atmosfera a1 apresentou valores mais baixos em relação as demais atmosferas, tanto aos 7 como aos 14 dias de armazenagem. (CNPq – PIBIC/UFRGS)